



Santan cair



© BSN 1995

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh	2
6 Cara uji	2
7 Cara kemas	4
8 Syarat penandaan	4

Santan cair

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu dan cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Acuan

SNI 01-0222-1987, Bahan tambahan makanan

SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman

SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet

SNI 19-0429-1989, Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padatan

SNI 19-2896-1992, Cara uji cemaran logam

SNI 19-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba

3 Definisi

Santan cair adalah produk cair yang diperoleh dengan menyaring daging buah kelapa (*Cocos nucifera*) dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

4 Syarat mutu

Tabel
Syarat mutu satuan cair

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan :		
1.1	Rasa	-	normal
1.2	Bau	-	normal
1.3	Warna	-	normal
2	Air	% b/b	maks. 50
3	Protein	% b/b	min. 3

Tabel (lanjutan)

No.	Kriteria uji	Persyaratan	
4	Lemak	% b/b	min. 30
5	Bahan tambahan makanan	Sesuai dengan SNI 01 - 0222 - 1995	
5.1	Pengawet		
5.2	Pewarna		
6	Cemaran Logam		
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,1
6.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 0,1
6.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
6.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0 (250,0*)
6.5	Merkuri (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
7	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
8	Cemaran Mikroba		
8.1	Angka lempeng total		
8.2	MPN. Bakteri bentuk coli		
8.3	<i>Escheria coli</i>		
8.4	<i>Enterococci</i>		
8.5	<i>Salmonella</i>		
8.6	<i>Staphilococcus Aureus</i>		

*) untuk kemasan dalam kaleng

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat*.

6 Cara uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.2 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.2.

6.3 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 7.1.

6.4 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.2.

6.5 Bahan tambahan makanan

6.5.1 Pengawet

Cara uji pengawet makanan sesuai dengan SNI 01 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*, Butir 2. (2.1).

6.5.2 Pewarna

Cara uji pewarna makanan sesuai dengan SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*.

6.6 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam*.

6.7 Cemarkan arsen (As)

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam* butir 6.

6.8 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

7. Cara kemas

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8. Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang No. 23 tahun 1992 tentang Kesehatan, serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.





BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id